

**Universidad Nacional de Quilmes**  
**Carrera de Terapia Ocupacional**  
**Asignatura: Ocupaciones Terapéuticas VI**  
Actividades Culinarias  
Jardinería

Profesoras: Amalia Edith Kuchta

María Esther Fernández

Carga horaria: 72 horas, con una frecuencia de 4 horas semanales.

Tipo de asignatura: Teórico-práctica.

Año 2002

Plan 1997

Curso: 3° año

Cuatrimestre: 6°

Créditos: 8

## **PRIMER MÓDULO: ACTIVIDADES CULINARIAS.**

### **OBJETIVOS:**

Que los alumnos:

- Adquieran conocimientos básicos en relación a la alimentación en las distintas etapas biológicas de la vida.
- Desarrollen la comprensión y el conocimiento de las modificaciones del plan alimentario normal, a causa de enfermedades agudas o crónicas habituales en la población.
- Desarrollen habilidades y destrezas para contribuir al mantenimiento y recuperación del correcto estado nutricional del individuo.
- Descubran la importancia de los cuidados nutricionales y educación alimentaria en la calidad de vida de la población sana y enferma.

### **CONTENIDOS TEMÁTICOS:**

**Unidad 1:** Nutrición normal.

Alimentos: grupos básicos. Alimentación adecuada al embarazo y la lactancia. Ablactación.

Ancianidad y nutrición. Salud dental.

**Unidad 2:** Nutrición y enfermedades crónicas.

Aspectos fisiopatológicos. Nociones elementales del plan de alimentación adecuado a: diabetes, enfermedades cardiovasculares, dislipemias, insuficiencia renal, enfermedad celíaca, SIDA.

**Unidad 3:** Malnutrición.

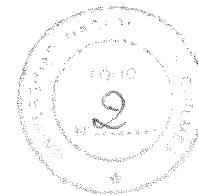
Desnutrición. Obesidad. Anorexia. Bulimia.

**Unidad 4:** Nutrición y enfermedades del sistema nervioso.

Disfagias. Esclerosis múltiple. Guillain Barré. Alimentación enteral.

**Unidad 5:** Alimentación de comunidades sanas.

Pautas de higiene y correcta manipulación de alimentos. Higiene del personal de cocina. Nociones básicas para la elaboración de listas de comidas.



### **BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA:**

- Brusco, O. Compendio de Nutrición Normal. Editorial López Libreros Editores.
- Longo, E.; Navarro. Técnica dietoterápica. Editorial El Ateneo.

### **BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA:**

- Cervera, Clapes, Rigolfas. Alimentación y dietoterapia. Editorial Interamericana.
- Cooper y col. Nutrición y dieta. Editorial Interamericana.
- Musmanno, E. La escuela como tribuna alimentaria. Aprendiendo a comer saludablemente. 5ta. edición.
- O'Donnell, A. Nutrición infantil. Editorial Celcius.
- Robinson, C. Fundamentos de nutrición normal. Editorial Cecsca.

### **SITIOS WEB:**

- Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas (Comunidad) <http://www.aadynd.org.ar>
- Información sobre nutrición exclusivo para profesionales de la salud <http://www.nutrinfo.com.ar>
- Información sobre nutrición clínica <http://www.nutriciontotal.com>
- Información sobre nutrición para profesionales de la salud <http://www.nutriweb.com.ar>

### **METODOLOGÍA:**

- Exposición oral.
- Estudio de casos.
- Demostración didáctica.
- Dinámicas grupales: dramatización, grupos de discusión, elaboración de recursos audiovisuales.
- Lectura y análisis de trabajos de investigación científica.

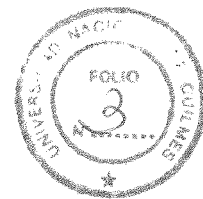
### **SEGUNDO MÓDULO: JARDINERÍA.**

#### **OBJETIVO GENERAL:**

- Conocer y emplear métodos y técnicas de los procesos que competen a la función del Terapeuta Ocupacional para implementar actividades de Jardinería y Huerta.

#### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Identificar y analizar los requerimientos motores, sensoperceptivos, cognitivos, intrapersonales e interpersonales de la actividad.



- Reconocer las competencias que demanda las actividades de Jardinería y Huerta.
- Analizar los requerimientos funcionales de la actividad requeridos para la planificación de proyectos individuales y grupales.
- Analizar las actividades de Jardinería y Huerta como puesto de trabajo.

## **CONTENIDOS TEMÁTICOS:**

### **Unidad 1:**

Introducción conceptual sobre las actividades de jardinería y huerta. Principios de ergonomía aplicables durante el desarrollo de la actividad, utilización de herramientas y equipos y el ambiente. La jardinería y huerta como actividad en tratamiento, actividad de tiempo libre, como tarea con orientación laboral. Presentación y aplicación de planillas para evaluación de las actividades de jardinería y huerta según C.I.U.O y según Índice Internacional de las Ocupaciones.

### **Unidad 2:**

Composición de los distintos suelos. Fases del suelo: agua, aire y sólidos. Nutrientes. PH: acidez y alcalinidad. Características y beneficios de fertilizantes orgánicos e inorgánicos. Almacigos sobre suelo y elevados. Invernaderos. Microclima. Análisis de la actividad de preparación de abonos orgánicos: distintos tipos de mantillo, humus orgánico, compost, de estiércol. Análisis de la actividad de las actividades de preparación de suelos (desmalezar terrenos y abonar con sustratos orgánicos). Evaluación de la actividad de preparación de variados tipos de almacigos: competencias, adaptaciones posibles, entrenamiento.

### **Unidad 3:**

Partes que conforman una planta. Las plantas: sus partes. Funciones de cada una. Tallo. Raíz. Hoja. Flor. Fruto. Semilla. Análisis de la actividad de preparación y conservación de las partes de la planta para diversas utilidades, preservando propiedades. Evaluación de la actividad disecar y conservar productos verdes: competencias, adaptaciones posibles, entrenamiento.

### **Unidad 4:**

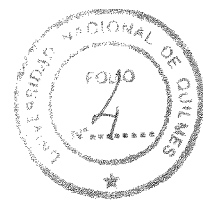
Tipos de reproducción de las plantas: Reproducción sexual y reproducción asexual. Selección del posible cultivo de acuerdo a los objetivos y características del ambiente. Análisis de la actividad cultivar en semilleros y en plena tierra: competencias, adaptaciones posibles, entrenamiento. Análisis de la actividad de cultivar bulbos, transplantar, realizar acodaduras, realizar injertos.

### **Unidad 5:**

Conocer los distintos tipos de cultivos de acuerdo a factores del ambiente y objetivo de interés (producción o hobby). Tipos de cultivos: floricultura, horticultura, forestación, aromáticas, bonsai. Análisis de la actividad de preparación de ambientes adecuados al cultivo seleccionado. Evaluación de la actividad de diseñar, transplantar y sembrar en el espacio y ambiente seleccionado: competencias, adaptaciones posibles, entrenamiento.

### **Unidad 6:**

Conocimiento y aplicación de técnicas relacionadas con: sanidad vegetal, riego, poda. Cuidados posteriores de las plantas. Identificación de las necesidades de cuidado del cultivo. Análisis de la actividad de los cuidados de una planta de interior y exterior. Aproximación al análisis ocupacional de



las actividades de poda, riego y prevención de enfermedades y plagas. Evaluación de cada una de las actividades. Competencias, adaptaciones posibles, entrenamiento.

### **BIBLIOGRAFÍA:**

- Aljanati, D.; Wolovelsky, E. (1997). Biología III. Los códigos de la vida. Ed. Colihue. Bs. As. Argentina.
- Enciclopedia argentina de plantas y flores. (1996). Volumen I. Fascículos 2-6. Ed. Quiero Saber. S.A. Bs. As. Argentina.
- Floraprint. (1996). El jardín y el huerto día a día. Ed. Orbis. S.A. Bs. As. Argentina.
- Fuster, P.; Rodríguez, T. (1965). Botánica. Ed. Kapeluzs.
- INTA. (1998). Pro-huerta. La huerta orgánica. Cartillas 0-6. Material de capacitación. Secretaría de Desarrollo. Bs. As. Argentina.
- Isukawa. (1996). Curso fácil de bonsai e ikebana. Ed. Newbook. Bs. As. Argentina.
- Raffo, C. (1994). Horticultural Therapy. Revista Heather Fooks. Traducido en Bs. As. Argentina.
- Reed, K. (1991). Quick Reference to Occupational Therapy. Aspen Publishers Inc. USA.
- Willard y Spackman. (1998). Terapia Ocupacional. 8va. edición. Ed. Médica Panamericana. España.

### **METODOLOGÍA:**

- Dictado de clases teórico-prácticas.
- Participación activa de el proyecto “Un jardín accesible para todos” , Huerta Orgánica y/o Jardín Orgánico y confección de invernadero, a desarrollarse en el espacio cedido para ésta Universidad, utilizando herramientas manuales y materiales propios de la actividad. Trabajos grupales.
- Visitas a distintas instituciones para la observación directa de la actividad como actividad de producción y autoabastecimiento.
- Presentación de trabajos prácticos individuales y grupales (análisis de la actividad, sugerencias, planillas de evaluación, proyectos).

### **EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA:**

#### **El alumno en condición de regulares:**

- Asistencia al 80 % del total de las clases dictadas
- Aprobación de todos los trabajos prácticos presentados (escritos, orales y proyectos propios de la actividad) con calificación de 4 a 10 puntos.

#### **El alumno queda en condición de libre cuando:**

- Alcance una nota entre 3 a 0
- Abandone la cursada de la asignatura
- Presentación a mesa final como alumno libre

El alumno deberá realizar la presentación de un coloquio oral y escrito de los proyectos presentados como Trabajo Práctico a lo largo de la cursada, para aprobar la materia en éstas condiciones.